⚠ Säkerhet

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis som den gamla. Läs därför noga igenom anvisningarna. Ge speciellt akt på säkerhetstexten märkt med ⚠. Om du använder och sköter din spis rätt, kommer du att ha lång glädje och nytta av den. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Tänk på att spara bruksanvisningen, som måste finnas om spisen säljs eller överlåts på annan person.

Barn

- Vi rekommenderar minst 40 cm avställningsyta på båda sidor om spisen. Alternativt kan spisen installeras med en vägg eller ett högskåp på den ena sidan och en avställningsyta på den andra. Kastrullskyddet (extra tillbehör) ska vara monterat och luckspärren i funktion. Håll barn under uppsikt. Kärl, värmezoner och ugn blir mycket varma, samt behåller värmen en tid efter användning. Beröring kan ge brännskador.

Installation

- Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försärnra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom. Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen. Tippskyddet ska vara monterat, då undviker du att spisen tippar vid onormal belastning.

Användning

- Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid ev. brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten.
- KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.
- Använd endast kärl som är avsedda för platta respektive ugn.
- Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred ska vara nollställda.

Rengöring

- Håll plattor och ugn rena. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.
- Var försiktig så att du inte skadar luckglaset vid rengöring. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.

Underhåll & service

- Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa.
- Service och ev. reparationer bör utföras av ett av leverantören godkänt företag. Använd endast original reservdelar.

Skrotning

Förhindra olyckor med den skrotade spisen; Lossa sladden från vägguttaget och kapa den så nära spisens bakstycke som möjligt. Sätt luckspärren ur funktion.

Miljöinformation

- När ugnen är installerad, ber vi dig att avyttra emballaget på ett ur miljösynpunkt riktigt och säkert sätt.
- När ugnen ska kastas, gör den oanvändbar genom att klippa av ledningen.

Introduktion till användning av bruksanvisningen

Följande symboler används i bruksanvisningen för att göra texten mer överskådlig:

Säkerhetsinformation

Beskrivning av arbete steg för steg

Råd och tips

Miljöinformation

Innehåll

Till användaren

Säkerhet	19
Bekanta dig med	20
Vreden och kontrollamporna	21
Ugnen	22
Före första användning:	23
Så här använder du:	23
Ugnen	24
Bakning (SN 5009)	25
Grill & Matlagning (SN 5009)	26
Tillagningstabeller (SN 6009)	27
Så här sköter och rengör du:	28
Service	29
Praktiska råd och tips	30

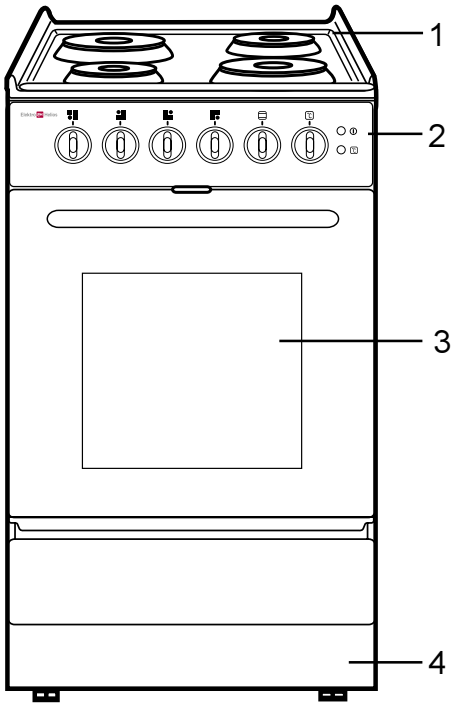
Till installatören

Tekniska råd och tips	31
Uppackning	32
Tekniska uppgifter	32
Installation	33
Montering av säkerhetsutrustning	34
Elektrisk anslutning	35

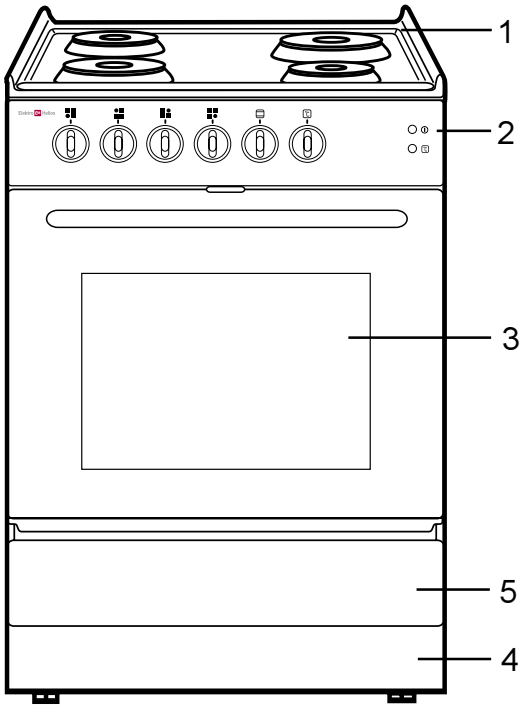
Bekanta dig med:

Spisen

SN 5009



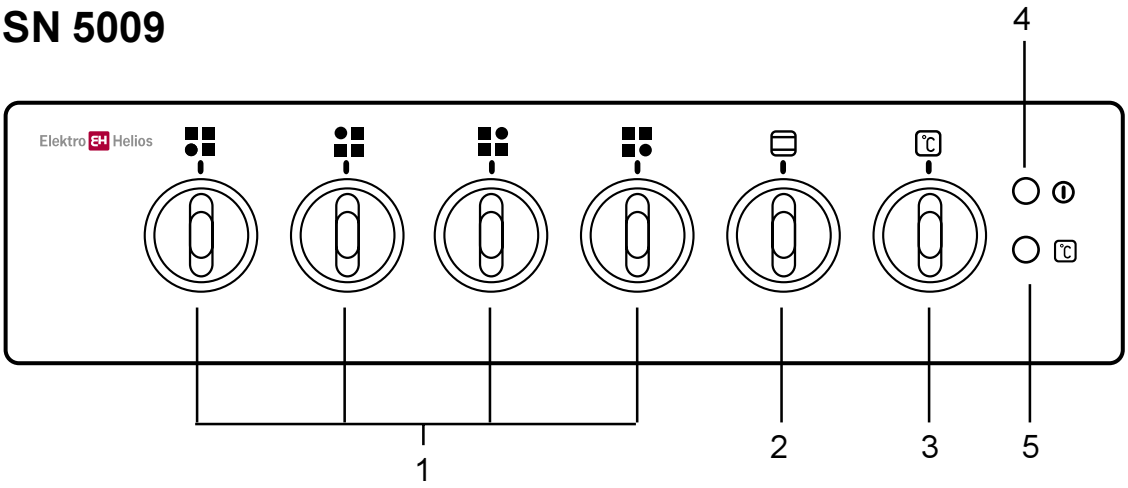
SN 6009



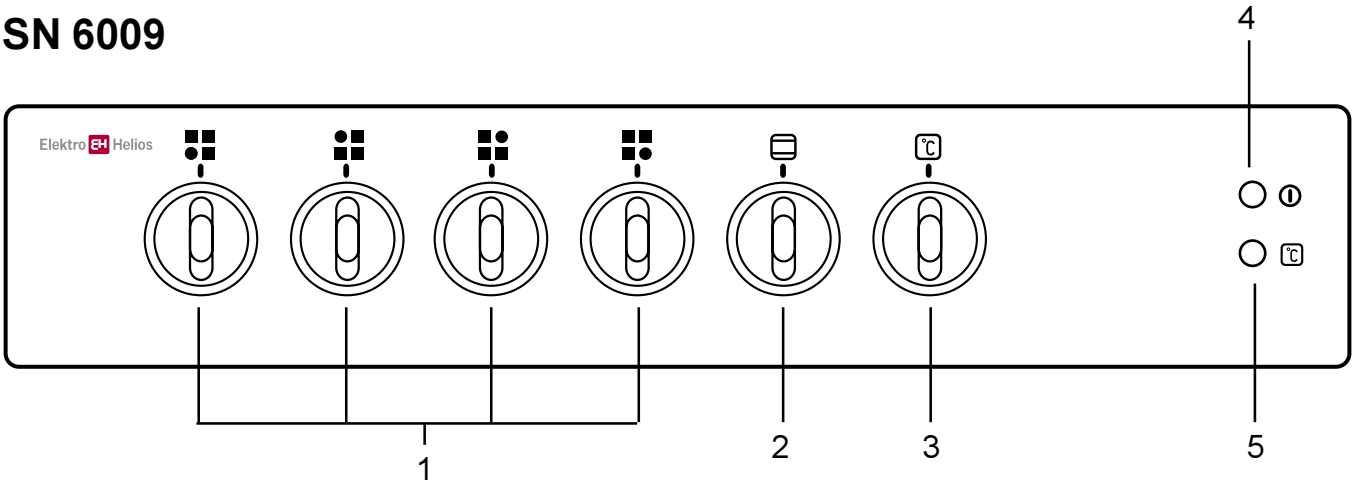
1. Spishäll
2. Vred och kontrollampor
3. Ugn
4. Sockel
5. Förvaringslåda

Vreden och kontrollamporna

SN 5009



SN 6009

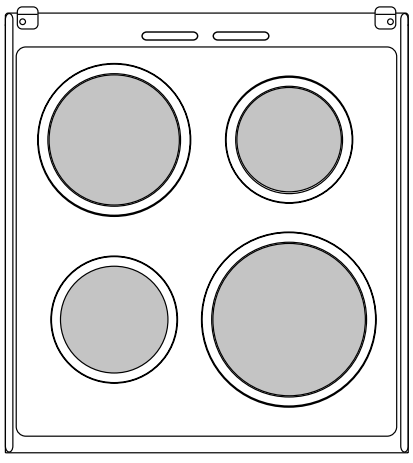


1. Vred till plattorna
2. Funktionsvred ugnen
3. Termostatvred ugnen
4. Kontrollampa spisen
5. Kontrollampa ugn

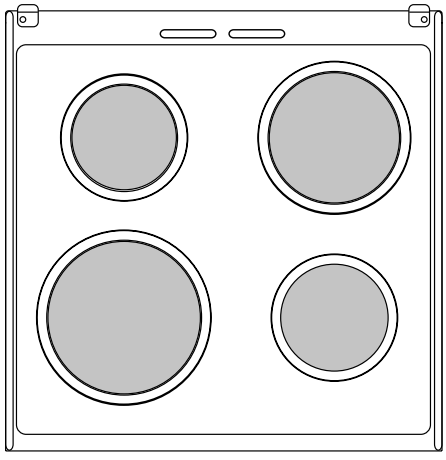
Plattorna

Spisen har fyra gjutjärnsplattor.
Kokplattorna med röd prick i mitten är s.k. snabbplattor.
Samtliga plattor har inbyggt överhettningsskydd.
Kokplattornas effekt väljs med 7-stegsvred där 7 är högsta läget.

SN 5009



SN 6009

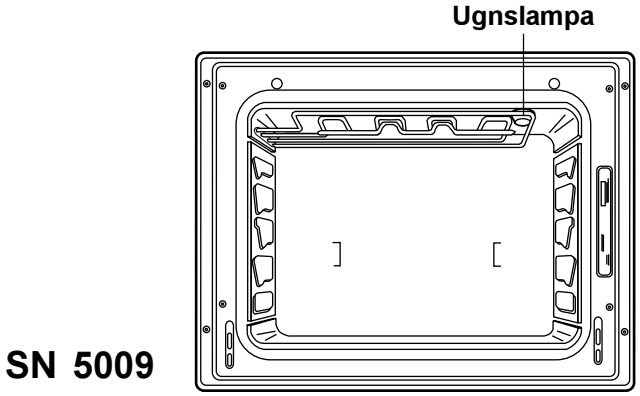


Ugnen

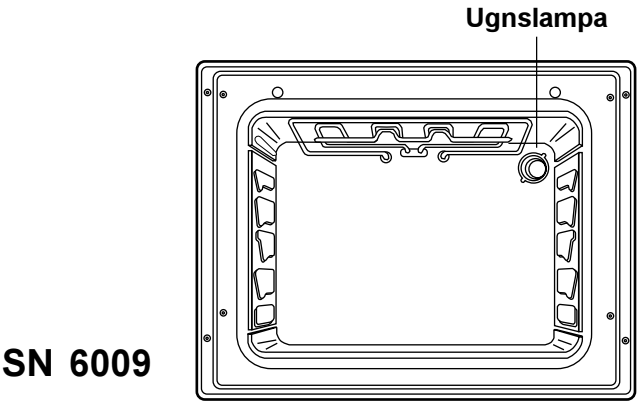
Information om hur du kan använda funktionerna finner du i kapitlet “Så här använder du” samt i tabellerna, längst bak i bruksanvisningen. Du kan välja mellan följande funktioner:

- över/undervärme
- övervärme
- undervarme
- grill

Ugnen har slät emalj. Ugnsluckan består av en inre och en yttre del med värmereflekterande glas. Den yttre delen, luckfronten, kan du ta bort vid rengöring, se kapitel “Så här rengör du”.



SN 5009



SN 6009

FO 2653

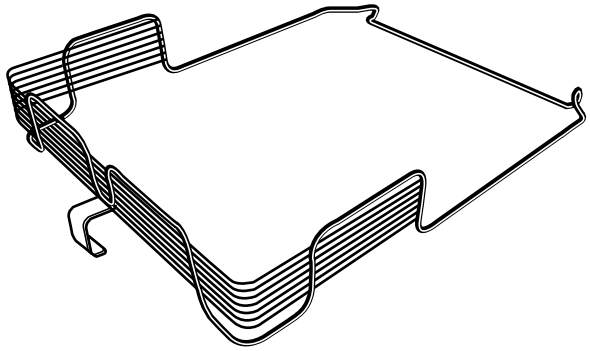
Förvaringslådan (Endast mod. SN 6009)

Under ugnen finns en förvaringslåda för spisens tillbehör. Du öppnar lådan genom att ta tag mitt på handtaget och lyfta en aning uppåt. Dra sedan ut lådan.

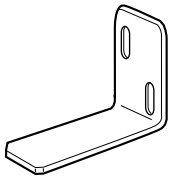
Säkerhetsutrustningen

Tippskyddet ska vara monterat. Barnsäkerheten ökar om du dessutom ser till att

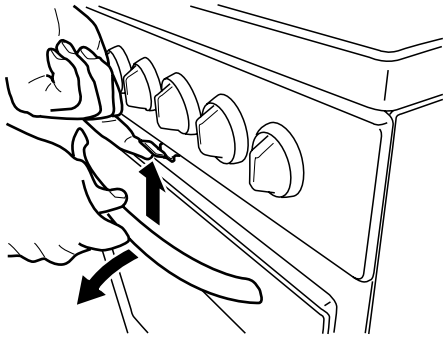
- kastrullskyddet (extra tillbehör) är monterat.
- det finns avställningsytor, minst 40 cm breda, på båda sidor om spisen.



KASTRULLSKYDDET monteras för att göra det svårare för barn att komma åt t.ex. en het kastrull.



TIPPSKYDDET ska vara monterat för att spisen inte ska kunna tippa vid onormal belastning, t.ex. om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka. Skyddet fungerar endast när spisen är inskjuten på plats.



LUCKSPÄRREN gör det svårare för barn att öppna ugnsluckan.

Tryck spärren uppåt när du skall öppna ugnsluckan.

Före första användning:

Rengör tillbehören

Diska plåt, långpanna m.m. i varmt vatten och handdiskmedel. Skölj och torka torrt.

Bränn av ugnen

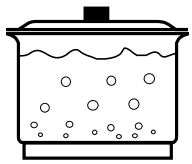
Håll barn under uppsikt! Spisen blir mycket varm.

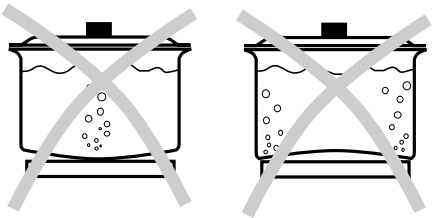
1. Sätt på över/undervärme samt maximal temperatur. Ugnsluckan ska vara stängd.
2. Vädra i köket. Stäng av ugnen när lukt och rökutveckling upphört.
3. Torka av ugn, lucka och stegar med varmt vatten och handdiskmedel. Torka torrt.

Så här använder du:

Plattorna

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid eventuell brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN.



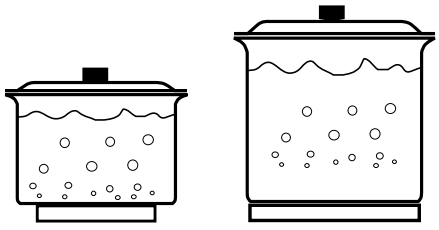


Vreden till plattorna har fasta lägen 1-6, där 6 ger den högsta värmen. De kan vridas både med- och moturs. När du sätter på en platta tänds spisens röda kontrollampa.
Vanligtvis kan du koka upp på högsta läget för att sedan vidarekoka på en lägre inställning. Efter en tid lär du dig, beroende på kärl, mängd och innehåll, att välja rätt läge. Använd gärna lock for att minska energiförbrukningen.

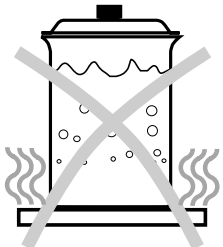
Val av kastrull/stekpanna

För att spara tid och därmed energi, bör kastrullensslekp;Innatls plana del av botten vara

- minst lika stor som plattan. Med en för liten botten bränner ev. överkok lätt fast på plattan.
- lätt konkav (inåtböjd) eftersom den planar ut vid uppvärmning.



Aluminium har god värmeledningsförmåga, men kan lämna silverliknande fläckar på plattan. De försvinner vid grovrengöring.
När du ska köpa ny kastrull är det lämpligt att välja en rostfri modell med sandwichbotten, dvs. en botten med lager av olika metaller.



Ugnen

Lägg aldrig aluminiumfolie, långpanna eller plåt direkt på ugnsbotten. Hindras undervärmen kan emaljen skadas på grund av överhettning.

Ugnen blir varm under användning, håll barn under uppsikt.

Vid temperaturväxlingar och/eller ojämn placering av t.ex. pizza på en plåt finns det risk att den slår sig (blir skev). Plåten återgår till sin ursprungliga form när den kallnar. Ugnen har

ÖVER/UNDERVÄRME, tak- och bottenelement inkopplade

ÖVERVÄRME, takelement inkopplat

UNDERVÄRME, bottenelement inkopplat

GRILL, grillelement inkopplat

För samtliga funktioner gäller att den gula kontrolllampan lyser under uppvärmning och slocknar vid uppnådd temperatur (tänds och släcks när termostaten slår till och från).

Bakning/Matlagning

Prova mjuka kakor med en provsticka ca fem minuter före full tid. Du har då möjlighet att förkorta/förlänga gräddningstiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg, form och storlek.

Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt. Stekar av nötkött, som rostbiff och innanlår, blir saftigast om de tillagas i 125°C ugnsvärme, men tar lite längre tid än vid högre ugnstemperatur. Välj en ugnssäker form där steken precis får plats, så undviker du att skyn torkar in. Vid ugnsbakning av julskinka bildas det ofta mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den.

Användning av stektermometer

För bästa resultat måste spetsen på stektermometern hamna mitt i den tjockaste delen av steken dit värmen når sist. Ugnsvärmen påverkar termometern, därför bör helst hela röret vara inne i köttet. Tänk på att en termometer kan visa fel temperatur om den stöter mot fett eller ben.
Sätt in steken i nedre delen av den förvärmda ugnen. När önskad köttemperatur är uppnådd tar du ut steken, täcker den med aluminiumfolie och låter den vila ca 15 minuter. Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre köttsaft sipprar ut.

Grillning

Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som du ska grilla inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.
Grillresultatet blir bäst om det som ska grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugnsgallret och krydda efter önskemål. Placera en långpanna, gärna folieklädd, under gallret för att samla upp fettstänk m.m..
Fläskkotletter, biffar, fiskfileer o.d. placeras högt upp i ugnen medan t.ex. tjocka revbensspjäll placeras i nedre delen av ugnen.
Ställ funktionsvredet på GRILL och termostatvredet på önskad temperatur, max. 250°C. Börja grilla efter 3-5 minuters uppvärmning. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Ugnsluckan ska vara stängd vid grillning.

Bakning (SN 5009)

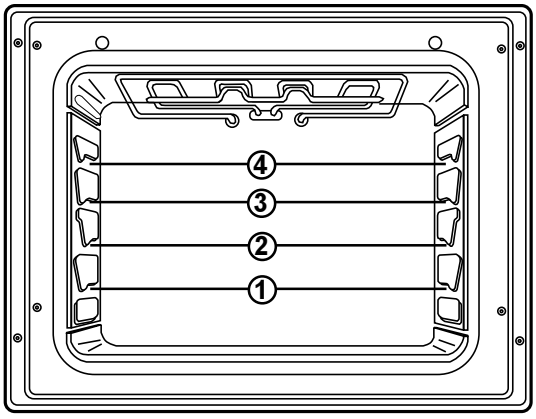
	°C	Fals 4 3 2 1	MINUUTER
Bondbröd	225	1	30 - 35
Bullar, mat- & kaffebröd	225	2 / 3	8 - 12
Hålkakor	200 - 225	2 / 3	10 - 15
Kuvertbröd	225 - 250	2 / 3	8 - 10
Limpor, lätta / formbröd	200 - 225	1	30 - 40
Limpor, tunga	175 - 200	1	50 - 60
Längder / kransar	220 - 225	1	15 - 20
Maränger	100 - 125	2 / 3	40 - 50
Muffins	225	2 / 3	10 - 12
Mördegskakor	175 - 200	2 / 3	5 - 10
Pepparkakor	175	2 / 3	5 - 7
Rulltårta	225 - 250	2 / 3	5 - 7
Scones	225 - 250	2 / 3	8 - 10
Sockerkakor, lätta	175	1	35 - 45
Sockerkakor, tunga / fina	150 - 175	1	50 - 60
Tårtbotten	175 - 200	1	30 - 40

Allmänt

Snabbstarten är inte lämpig att använda vid gräddning av småkakor och maränger. Flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler och täck med en bakduk, om det inte är ett bröd som du vill ha en knaprig yta på.

Placering i ugnen

Ugnen har fyra nivåer på stegarna (se fig.).



Grill & Matlagning (SN 5009)

	°C	°C	Fals	MINUUTER	°C
Biff, ca 1,5 cm		250	3 / 4	6 - 8	
Bogbladsstek	175		1		75
Entrecôte		250	3 / 4	10 - 15	
Filé (fläsk, nöt, vilt)	175		2 / 3		55 - 60
Fisk					
- kokning	200		1		
- kokning i eget spad	100		1		
- stekning	200-225		1		
Fläskkarré	175		1		80 - 85
Fläskkotlett, ca 1,5 cm		250	3 / 4	12 - 15	
Fläskpannkaka	225		2 / 3		
Gratänger	225		2 / 3		
Grillkorv	225		3 / 4	5 - 8	
Hamburgare, fryst 100 g		250	3 / 4	10-12	
Karrékotlett, ca 1,5 cm		250	3 / 4	15 - 20	
Kyckling	175		2 / 3		
Kyckling, halvor*		200-225	1	40 - 50	
Köttbullar i långpanna	225		2 / 3		
Köttfärslimpa	175 - 200		2 / 3		
Lever, ca 1,5 cm		250	3 / 4		
Omeletter	220 - 225		2 / 3		
Piroger	225		2 / 3		
Pizza	250		2 / 3		
Potatis, bakad	225		2 / 3		
Puddingar, lådor	220 - 225		2 / 3		
Revbensspjäll *	175	220 - 225	1		
Rostbiff	125		1		55 - 60
Skinka, färsk	175		1		70
Stek (nöt)	125		1		70 - 75
Stek (kalv, lamm, vilt)	175		1		70 - 75
Strömmingsflundra	225		2 / 3		
Suffléer	175 - 200		2 / 3		

* Välj den lägre grilltemperaturen vid användning av grillkryddor eller-oljor.

Skrotning

Lossa spisen från vägguttaget.
Kapa sladden så nära bakstycket som möjligt.
Sätt luckspärren ur funktion, för att förhindra att barn blir inlåsta i ugnen.
Kontakta ditt kommunkontor för information om var du kan lämna din spis.

Tillagningstabeller (SN 6009)

Traditionell matlagning

VIKT (GRAM)	TYP AV RÄTT	Traditionell tillagning		Tillagningstid minuter	KOMMENTARER
		Fals	Temp. °C		
	Kakor				
	Tung sockerkaka	2	170	45 ~ 60	
	Lätt sockerkaka	2	185	35 ~ 45	
	Rulltårta	2	225	6 ~ 8	
	Ostkaka	1	175	60 ~ 80	
	Äpplekaka	1	180	40 ~ 60	
	Tårtbotten	2	185	30 ~ 40	
	Mördegskakor	2	180	10 ~ 15	
	Maränger	2	100	90 ~ 120	
	Bröd och pizza				
	Tunga limpor	1	175	45 ~ 60	
	Lätta limpor	2	200	30 ~ 45	
	Småfranska	2	220	12 ~ 15	
	Panpizza	1	220	20 ~ 35	
	Matpajer				
	Pastapaj	2	200	40 ~ 50	
	Grönsakspaj	2	200	45 ~ 60	
	Quiche	2	200	35 ~ 45	
	Lasagne	2	200	45 ~ 60	
	Kött				
1000	Nötkött	2	125	80 ~ 105	På galler i glasform
1200	Fläskkött	2	175	90 ~ 120	På galler i glasform
1000	Kalvkött	2	175	90 ~ 110	På galler i glasform
1500	Rostbiff	2	120	70 ~ 90	På galler i glasform
1200	Lamm	2	200	110 ~ 130	Lår
1000	Kyckling	2	200	60 ~ 80	Hel
4000	Kalkon	2	200	210 ~ 240	Hel
1500	Anka	2	175	120 ~ 150	Hel
3000	Gås	2	175	150 ~ 200	Hel
1200	Hare	2	200	60 ~ 80	Bitar
	Fisk				
1000	Hel	2	200	40 ~ 60	2 Fisk
800	Filé	2	200	30 ~ 40	4 Filéer

Grillning

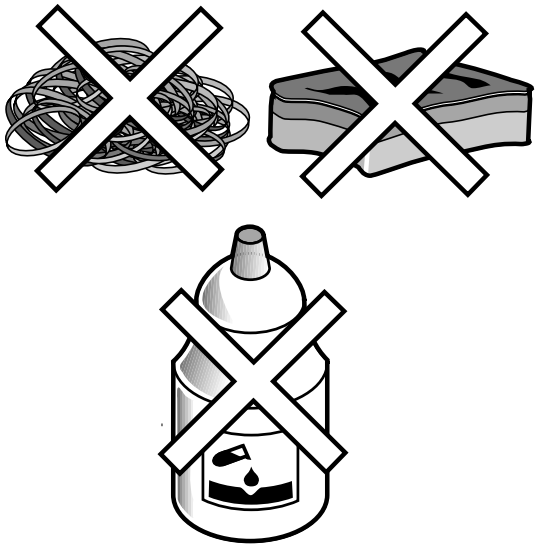
TYP AV RÄTT	Mängd	Vikt	Grillning		Tillagningstid minuter	
			Nivå	temp. °C	Ovansida	Undersida
Biffar	4	800	4	max	10	8
Kotletter	4	600	4	max	12	8
Korv	8	500	4	max	10	6
Kyckling (i bitar)	6	800	3	max	30	20
Kebab	4	700	4	max	12	10
Kyckling (bröst)	4	400	4	max	13	10
Tomater	8	500	4	max	12	—
Fisk (filéer)	4	400	4	max	8	6
Varma mackor	4	—	4	max	8	—
Rostat bröd	4	—	4	max	2~3	1

OBSERVERA:
Tillagningstiderna inkluderar inte förvärmning av ugnen. Vi rekommenderar kortvarig förvärmning av ugnen (ca 10 minuter) före bakning eller t.ex. bakning av pizza i ugnen.

Så här sköter och rengör du:

Allmänt

Spisen rengör du enklast med hjälp av en ren trasa, varmt vatten och lite handdiskmedel direkt efter användning. Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel, utom till vissa delar av spisen som ibland kan behöva en grovrengöring. Vilka de är och hur du gör kan du läsa om här nedan. Glöm inte att göra rent under imkåpan. Den kan du diska i maskin.
Innan du drar ut spisen för att göra rent bakom den vill vi, för säkerhets skull, påminna om att tippskyddet endast fungerar när spisen är inskjuten på plats.



Plattorna

⚠ Smuts försämrar värmeöverföringen mellan platta och kärl. Gör det lättare för dig själv, ta bort överkok med en gång. Speciellt socker och överkok med högt sockerinnehåll (t.ex. marmclad) blir annars till hårt inbrända fläckar.

Inbränd smuts och fläckar

1. Ta bort fläckar och dyl. med rakbladsskrapan. Rengör sedan plattan grundligt med ett skurmedel och en svamp, typ grön Scotch Brite.
2. Skölj av med rent vatten och en svamp.
3. Resterande smuts och fläckar kan brännas bort. EN TOM platta i taget.
   3a. Ställ in vredet på högsta värme och stäng av efter ca 6 minuter. Håll plattan, som blir mycket het, under uppsikt så att ingen kommer till skada.
   3b. Låt plattan svalna. Torka sedan av den med en fuktig svamp.
4. Torka torrt.

Ugnen

☞ Gör så här om den är mycket smutsig:

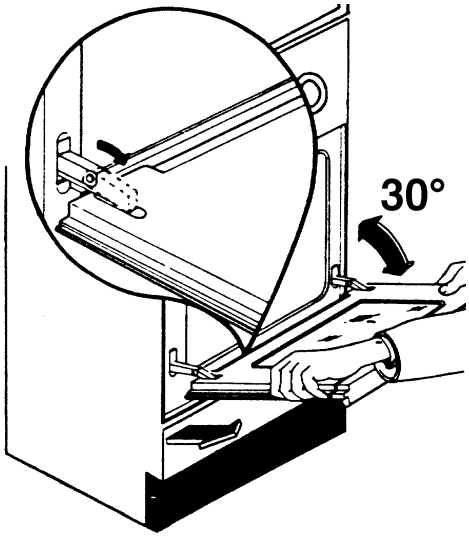
1. Spill eller överkok som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.
2. Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, i ugnen.
3. Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och över/ undervärme i ca 10 minuter.
4. När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka torrt.

Ugnsluckan

⚠ Var försiktig så att du inte skadar luckglaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.

Så här tar du av ugnsluckan:

- öppna luckan helt och fäll upp hakarna som sitter på gångjärnen (se fig.)
- stäng luckan tills hakarna tar i och gångjärnen fjädrar. Lyft sedan ut luckan. Montera tillbaka luckan i omvänd ordning.

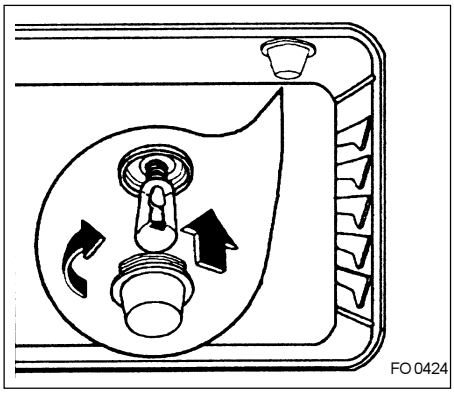


Lamporna

Byte av ugnslampa

1. NOLLSTÄLL alla VRED och kontrollera att ugnen inte är varm.
2. Skruva av skyddsglaset (se bild).
3. Skruva ur den trasiga lampan.
4. Sätt i en ny ugnslampa märkt 230-240V, 25W, 300°C, med E14-sockel.
5. Återmontera skyddsglaset.

SN 5009



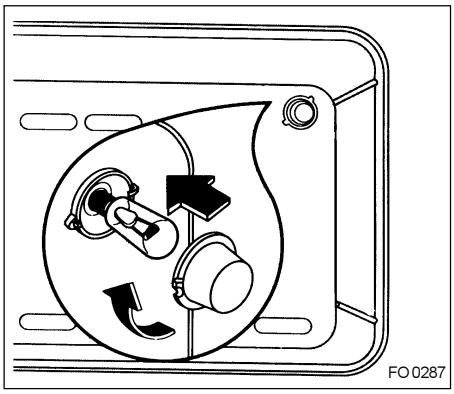
Kontrollamporna

Lamporna är av glimlampetyp och har normalt lång livslängd. Om de slutar fungera kontakta service.

Förvarlngslådan (endast mod. SN 6009)

1. Lådan hänger på två konsoler, en på varje sida. Töm lådan och dra ut den så långt det går.
2. Ta tag på båda sidor av lådan, så nära spisen som möjligt.
3. Lyft lådan lätt uppåt, men bara så mycket att den går fri från spärren.
4. Dra ut lådan på konsolerna och lyft ur den. Efter rengöring sätter du lådan på konsolerna och skjuter in den på plats igen.

SN 6009



Service

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan leda till skada på person och/eller egendom samt försämra spisen.

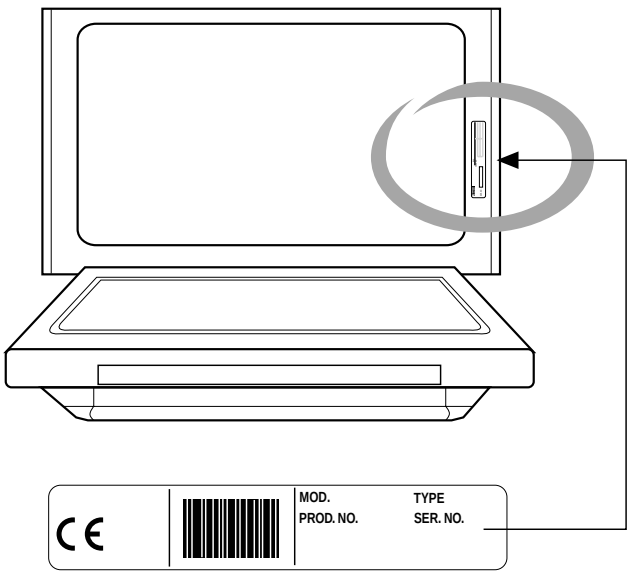
Spisen har två års garanti och omfattar material- och produktionsfel, som meddelats inom garantitiden. Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor och finns att få hos återförsäljaren eller leverantören. Spar inköpskvittot som verifikation för inköpsdatumet.
Värt att veta om du kontaktar service under garantitiden; Du får själv stå för kostnaden om

- servicebesöket var onödigt
- du inte följt anvisningarna i bruksanvisningen.

Om du får problem med spisen hittar du förslag till lösningar på s. 30 och 31. Om du inte klarar av felet själv eller behöver reservdelar kontakta din återförsäljare eller AB Elektroservice.
Adress och telefonnummer finns i Gula Sidorna,
Se “Hushållsutrustning, vitvaror - Service,

På dataskylten, spisens högra sida, finner du uppgifter om spisen. Fyll i dem här så de finns tillhands om du behöver tillkalla service.

Modell .....
Prod. nr .....
Ser. nr .....



Praktiska råd och tips

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat.	Mat/vetebrödsdegar ska jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen ska fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan.	Rätt temperaturen på vätskan är 37° för färsk jäst och 45- 50°C för torrjäst.
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir för mörka.	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverk/maträtter för mörka innan de är färdiga.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För hög placering i ugnen vid över/undervärme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid för låg placering.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.
	Snabbstarten är inkopplad.	Kontrollera att du ställt om funktionsvredet till önskad funktion.
Bakverk/maträtter blir ljusa.	Aluminiumfolie, plåt eller långpanna i botten på ugnen hindrar undervärmen.	Se till att du inte har något i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt ev. till mörkare formar.

Tekniska råd och tips

Gör aldrig ingrepp i spisen som kan skada person eller produkt. Här nedan får du förslag på vad du själv får och kan göra vid problem. Om du behöver hjälp - kontakta service.

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Spisen fungerar inte.	Spisen får inte ström.	Kontrollera säkringen. Kontrollera att ev. jordfelsbrytare är tillslagen.
Det tar lång tid att koka/steka.	Olämplig kastrull, stekpanna.	Välj en kastrull, stekpanna med lätt konkav botten. Glas och porslin, som kan användas på spis, har sämre värmeledningsförmåga än t.ex. aluminium.
	Vredet felinställt.	Det är i regel lämpligt att koka/hetta upp på högsta läge och sedan välja en lägre inställning.
Ugnslampan lyser inte.	Lampan är trasig.	Byt trasig lampa

Uppackning

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador anmäler du omedelbart till återförsäljaren - kontakta dem.
Emballaget kan återvinnas. Kontakta ditt kommunkontor om du inte vet var du ska lämna det.

Tillbehören

Dessa levereras med spisen:

- Emaljerade bakplåtar och långpanna
- Ugnsgaller
- Tippskydd inkl. monteringsdetaljer
- Bruksanvisning.

Kastrullskydd finns att köpa som EXTRA tillbehör.

Tekniska uppgifter

Mått (mm)

	SN 5009	SN 6009
bredd	500	600
höjd, vid leverans	900	900
djup	600	600

Volym (liter)

ugn	44	58

Total effekt (W)

230V-spis / 400V-spis	8225	7825

Värmezonerna

Storlek (mm) / Effekt (W)		
bakre vänstra	Ø180/1500W	Ø145/1000W
bakre högra	Ø145/1000W	Ø180/1500W
främre vänstra	Ø145/1500W	Ø180/2000W
främre högra	Ø180/2000W	Ø145/1500W

Lampor

Kontrollampa av glimlampetyp
Ugnslampa med E14 sockel, märkt 230V, 25W och 300°C.

CE Denna apparat uppfyller följande EU-direktiv:
- 73/23 – 90/683 (lågspänningsdirektiv)
- 89/336 (direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet)
- 93/68 (generella direktiv)
med efterföljande ändringar.

Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman.

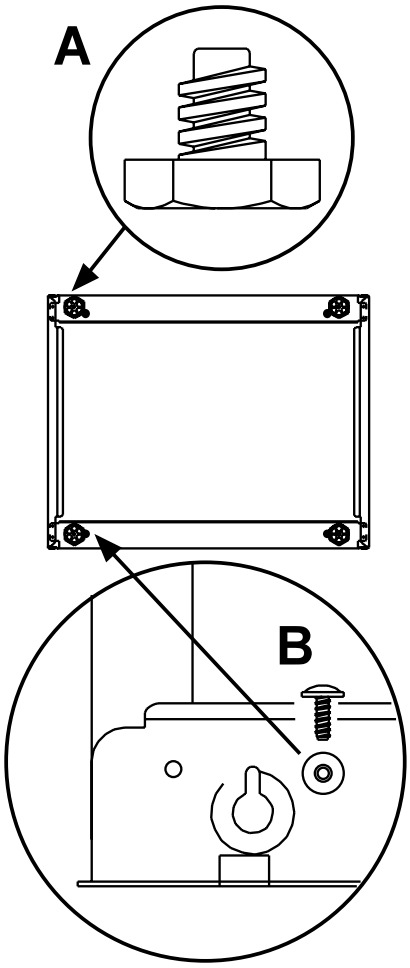
Spisen är tung. Kanter och hörn, som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa Använd handskar vid förflyttning av splsen.

Innan du installerar spisen bör du kontrollera att spisens mått stämmer överens med din övriga köksinredning. Mät därför arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida.
Spisen kan även installeras med en vägg eller ett högskåp på den ena sidan och en avställningsyta på den andra.

Spisen levereras för att passa till en bänkhöjd på 900 mm och ett sockeldjup på 550 rnm.

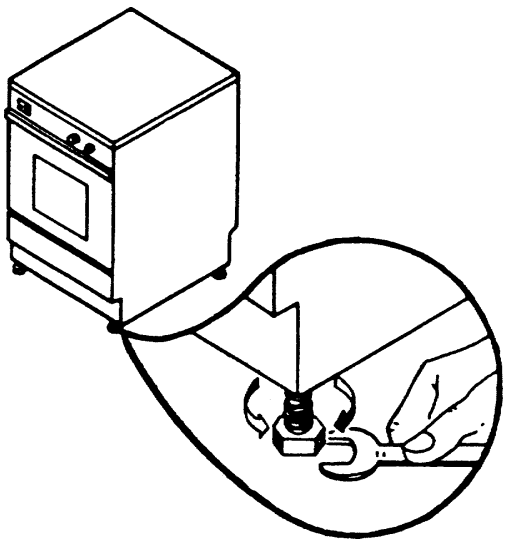
Ändring av sockelhöjd

1. Lägg ned spisen försiktigt med sidan nedåt (se bild). Använd t.ex. frigolit från emballat som skydd mellan golv och spis.
2. Ta bort sockelns täcklistan.
3. Skruva bort de justerbara fötterna (A). Se bild.
4. Skruva bort de fyra skruvarna (B) på sockeln.
5. Skruva tillbaka fötterna. Se bild, C.
6. Res upp spisen och nivåjustera.



Nivåjustering

Spisen har små justerbara fötter i bakre och främre hörnen. Dessa justeras så att spisen står plant. Placera ett vattenpass eller en stekpanna med vatten på hällen när du vill kontrollera att spisen står plant.



Montering av säkerhetsutrustning

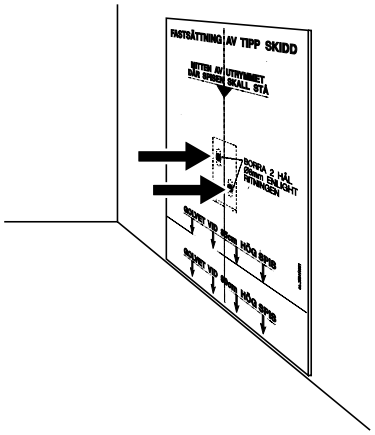
Tippskyddet

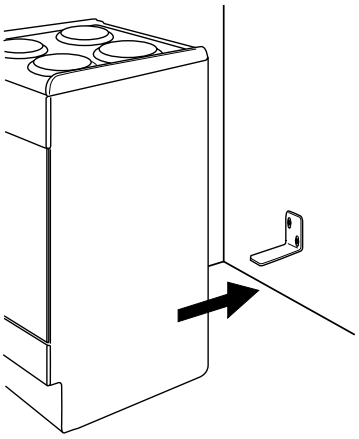
Tippskyddet ska vara monterat, då undviker du att spisen tippar vid onormal belastining.

En mall bifogas för att underlätta monteringen av tippskyddet.

1. Placera mallen på väggen enligt fig.
2. Markera och borra två hål.
3. Skruva fast tippskyddet och skjut in spisen mot väggen och kontrollera att tippskyddet passsar in i hålet på spisens bakstycke.

Tänk på att tippskyddet endast fungerar när spisen är inskjuten på plats.

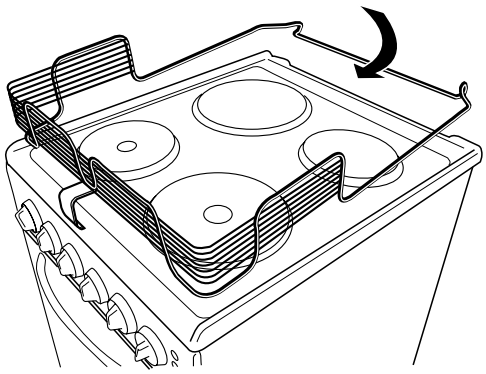


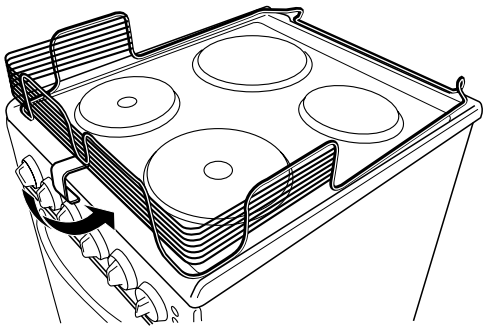


Kastrullskyddet (extra tillbehör)

Kastrullskyddet ska vara monterat för att göra det svårare för barn att komma åt kärl på hällen.

Fäst kastrullskyddet i hällens bakkant, se fig.



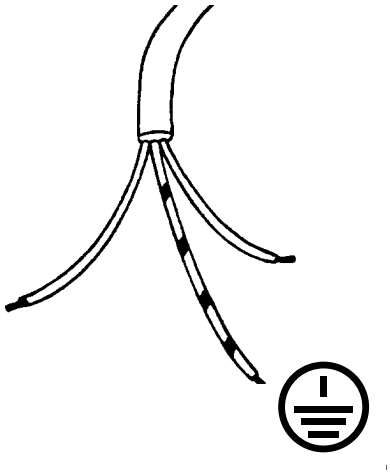


Elektrisk anslutning

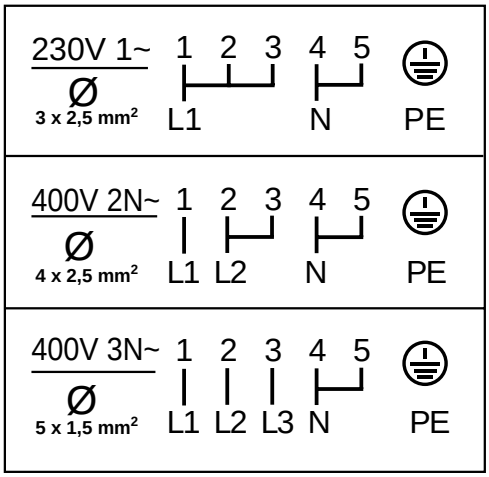
Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spis, som levereras med sladd och stickpropp ska anslutas till jordat vägguttag. Vi rekommenderar att spisen ansluts till något av följande alternativ:

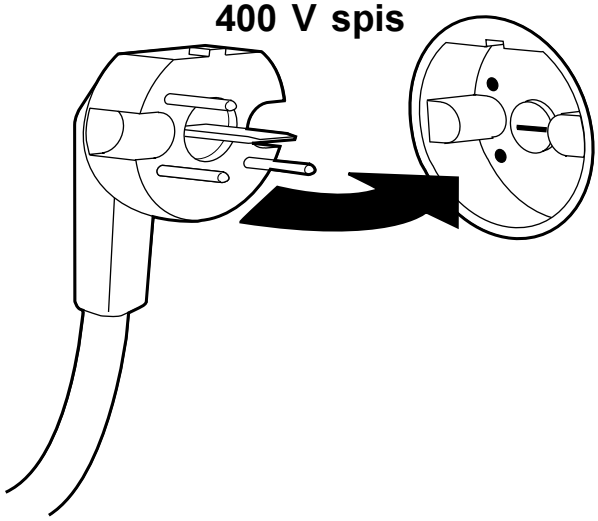
Spänning Säkring
230 V 1 fas 25A
400 V 3 fas 3x16A
Inkopplingsalternativ för spisen framgår av skylten på bakstycket. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten (se spisens högra sida).



230 V spis



400 V spis



F - 00510 HELSINKI
Oy Electrolux Kotitalouskoneet Ab- Elektro Helios
Teollisuuskatu 1aA - puh. (09) 39 611

S - 10545 STOCKHOLM - Konsumentkontakt 08-73 87 930

Grafiche MDM - Forlì